



Producteur : Domaine Ostertag

SAQ (CCNP) : 739821

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 84.00 \$

Appellation : Alsace Grand Cru

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Famille Ostertag

Encépagement : Riesling (100%)

Âge moyen des vignes : 30

Vinification : Vendange retardée, élevage de 11 à 18 mois.

Élevage : En cuve.

Aspect gustatif : Notes botaniques de bergamotes et de citronnelle et de sève. Un équilibre incomparable.

Accord vin et mets : homard, crabe, saumon, sushi, etc.

Conservation : 10 ans et plus encore

Le domaine :

Vigneron-poète en quête perpétuelle d'un sens esthétique, en rupture avec la tradition et le folklore de l'Alsace productiviste des années 70-80, André Ostertag a cheminé vers la biodynamie jusqu'à l'adopter en 1997, pour mieux révéler l'énergie des terroirs d'Epfig et de Nothalten (Bas-Rhin), parfaitement inconnus avant lui.

Il a été l'un des artisans du renouveau esthétique des vins d'Alsace de ces 30 dernières années, qui passe par des rendements plus faibles, des maturités plus abouties, et un respect des cycles et équilibres du vivant.

Depuis 2018, son fils Arthur a pris les commandes du domaine et perpétue le travail engagé par André tout en y apportant une touche personnelle et un dynamisme nouveau.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Grapillés de la semaine*, Jan 2025

Vous allez sans doute me trouver redondant avec les vins de cette grande maison alsacienne mais j'insiste, persiste et signe. Une fois de plus. Nous sommes ici dans l'exception, quelques soit la cuvée. Évidemment trop jeune à consommer tant il a encore ses dents de lait mais cette phase juvénile n'est pas non plus à dédaigner. On y perçoit déjà des promesses d'avenir, fort d'une sève puissante mais détaillée, lumineuse

pour ne pas dire iridescente tant l'impression d'exotisme fruité se déploie comme une queue de paon en phase active de séduction. Un sec-tendre multidimensionnel et profond, floral, fruité, épicé, finement miellé et un rien truffé, balisé d'une acidité fine qui active un satiné de bouche des plus sidérant. Le roi riesling est ici entre bonnes mains !

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Le Muenchenberg est grand. Les Ostertag le prouvent chaque année, même aux plus périlleux des millésimes. En 2019, la chaleur était un défi de taille dans plusieurs terroirs d'Alsace, mais ce vignoble en amphithéâtre - planté par les moines cisterciens dès le XIe siècle - pourtant déjà exposé plein sud dans la commune Nothalten, a produit un vin élégant, toujours aussi imposant et ciselé à même le minéral. LA richesse du millésime se manifeste dans la maturité des arômes fruités, mais la bouche est vibrante, tendue comme un fil de fer, apportant structure et cadre à ses formes voluptueuses. Savoureux en jeunesse, comme toujours, mais il a un excellent potentiel de garde. On pourra le laisser reposer aisément jusqu'en 2030.

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

En 2018, juste avant les vendanges, André Ostertag a officiellement passé le flambeau à son fils Arthur, qui vinifiait déjà à ses côtés depuis 2015. Le Muenchberg était un grand vin – noté cinq étoiles – issu d'un millésime d'exception. Mais ce terroir de la commune de Nothalten, exposé plein sud, donne invariablement un riesling d'une stature impressionnante entre les mains des Ostertag, qui le cultivent en biodynamie depuis des dizaines d'années. Le 2018 arbore la richesse d'un été de chaleur, avec un fruit mûr et une texture vineuse, qu'une tension minérale porte en hauteur et en longueur, donnant au vin une «verticalité» et une envergure presque inimitables. Un monument, comme toujours.

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2020

J'ai fait déguster ce riesling à l'aveugle à ma nièce, qui a senti, et je la cite, « comme des petites perles de nacre chatouiller [ses] joues de l'intérieur ». Faudra que j'en cause à Ostertag. Où s'en va la jeunesse ? Bref, un monument de finesse, une fois de plus. Le cépage, précis, s'efface pour le moment derrière le terroir, fabuleux. Mais il reviendra!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/590098/le-canon>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2019

Un grand, très grand vin blanc, élaboré par l'un des vigneron les plus talentueux de France : l'Alsacien André Ostertag.

On annonce que 2017 est l'un des plus beaux millésimes que l'Alsace ait connu depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale. Par conséquent, André Ostertag n'allait pas décevoir avec son Muenchberg, le porte-drapeau du domaine familial d'Epfig, qui semble imperméable même aux plus moroses des années. Tout dans ce vin est impeccable. Sa structure est monumentale, ses saveurs pénétrantes, profondes, longues comme un coucher de soleil sur l'océan Pacifique. Le plaisir est déjà immense, mais ce vin devrait traverser les décennies avec un aplomb légendaire. Si vous avez la chance d'avoir un enfant né dans ce

millésime, vous pourrez sans craindre coucher quelques bouteilles jusqu'à sa majorité.
Cinq étoiles largement méritées pour un vin d'exception.

https://www.journaldemontreal.com/2019/11/09/un-monument-alsacien?fbclid=IwAR0htyMIgz48isG414dZTvCUt_S8EKxI6P3zXu3wiP9-IuB9JkomqFZKkpw